

ICOMBI CLASSIC 10-1/1

Réf : CD2GRRR.0000759
 Marque : RATIONAL



DIMENSIONS

Largeur	850
Profondeur	841.5
Hauteur	1064
Poids net	159

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	Gaz
Puissance	22000 Watt
Caractéristique 1	Voltage 1 NAC230 V 50/60Hz
Caractéristique 2	Gaz liquide 3 Propane

DESCRIPTION

Four mixte à gaz Gaz liquide 3 Propane + Cadre suspendu 68mm - 10x1/1GN

Capacité

- > 10 enfournements longitudinaux pour accessoires GN 1/1
- > Cadres suspendus standards amovibles avec 68 mm d'écart entre les niveaux
- > Grand choix d'accessoires pour différents processus de cuisson comme les grillades, le braisage ou la cuisson au four.
- > Pour une utilisation avec les accessoires GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8

Mode four mixte

- > Cuisson vapeur 30 °C - 130 °C
- > Air pulsé 30 °C - 300 °C
- > Combinaison vapeur et air pulsé 30 °C– 300 °C

ClimaPlus

- > Gestion du climat – Mesure et régulation de l'humidité
- > Réglage de l'humidité par pas de 10 %

> Four mixte conforme à la norme DIN 18866 et compatible avec la plupart des procédés de cuisson utilisés dans les cuisines professionnelles, avec utilisation sélective de la vapeur et de l'air pulsé séparément, successivement ou en association.

Fonctions de cuisson

- > ClimaPlus : La gestion active du climat dans l'enceinte de cuisson permet de mesurer l'humidité en permanence, de la réguler pour une déshumidification efficace tout en conservant une productivité et une qualité de cuisson élevées ainsi qu'une faible consommation d'énergie. L'humidité est régulée par pas de 10 % et un affichage numérique permet de suivre la précision de la cuisson en mode manuel.
- > Turbulence dynamique de l'air dans l'enceinte de cuisson grâce à 2 ventilateurs réversibles ultrapuissants offrant cinq vitesses de ventilation programmables manuellement. L'apport d'énergie optimal se traduit par une grande uniformité et des temps de cuisson courts.
- > Générateur de vapeur performant pour un débit de vapeur optimal mêmes à des températures inférieures à 100 °C
- > Système intégré de séparation des graisses, ne nécessitant pas de maintenance ni de filtre à graisse supplémentaire
- > Fonction Cool-Down pour un refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson par ventilation

ICOMBI CLASSIC 10-1/1

Réf : CD2GRR.A.0000759



- > Mesure de la température à coeur à l'aide d'une sonde de température à coeur et d'une aide au positionnement en option (accessoires)
- > Cuisson avec Delta-T pour une préparation respectant le produit et un minimum de pertes à la cuisson
- > Affichage numérique de la température réglable en degrés Celsius ou Fahrenheit, affichage des valeurs programmées et réelles
- > Affichage numérique de l'humidité de l'enceinte de cuisson, affichage des valeurs réelles et de consigne
- > Programmation personnalisée d'un maximum de 100 programmes de cuisson à un ou plusieurs niveaux avec 12 étapes au maximum
- > Adaptation personnalisée des paramètres de cuisson (temps, température et humidité) d'une étape de programme en cours de fonctionnement
- > Transfert simple de programmes de cuisson vers d'autres systèmes de cuisson via une clé USB
- > Douchette intégrée avec enrouleur automatique et deux types de pulvérisation
- > Éclairage de l'enceinte de cuisson par des LED offrant les avantages d'une faible consommation d'énergie, d'une longue durée de vie et d'un très bon rendu des couleurs, lequel permet de savoir rapidement quel l'état de cuisson de l'aliment.
- > Numéros d'appel gratuits pour obtenir une assistance d'ordre technique ou sur les applications (ChefLine)